

ÉLELMEZÉSBIZTONSÁG JELENTŐSÉGE A KATONÁK KISZOLGÁLÁSÁBAN, AZ ÁLLOMÁNY ELÉGEDETTSÉGÉNEK ELÉRÉSÉBEN, ÉLELMEZÉSI KULTÚRÁJÁNAK FEJLESZTÉSÉBEN

Nagy József¹

*„A katona, egy darabka száraz kenyéren tengődve, gyakran csak árnyék gyanánt lézengett s a nélkülözés pillanatában egy jobb szerencsének kilátása nem kárpótolta őt.”
(Carl von Clausewitz)²*

Clausewitz a háborúról szóló munkájában külön fejezetet szentel az ellátás és az élelmezés megoldásának. Az idézetben a nagy klasszikus arra utal, hogy a katonák élelmezése nagyon fontos feladat. „Ez utóbbi elmaradása gyengíteni fogja az egyén fizikai és erkölcsi erejét”.³ Amennyiben az élelmezés nem történik meg a meghatározott időben, mennyiségben és minőségben, akkor a katona az alapvető feladatára nem fog, nem tud koncentrálni megfelelően. A ma katonájának élelmezése szerteágazó, nagy szakértelmet követelő, összetett feladat.

A parancsnok az a személy, aki az állományról való „**mindenoldalú**” gondoskodás során a megfelelő élelmezésről (is) gondoskodik. A besztottak, az alárendeltek, - mint az egyik erőforrás, a humán erőforrás - akkor nyújtják a maximumot, ha az ellátásuk mind materiális, mind pszichés téren optimális.

Hogyan valósítható meg ez? Tehetjük fel a kérdést. Mi jellemzi azt a vezetői magatartást, amely gondoskodik az élelmezésbiztonság területén is az alárendeltekről, és ennek milyen hatásai vannak az állományra? Van-e összefüggés az élelmezésbiztonság, a megelégedettség, a teljesítmény, a katonai közösségformálás, a szervezeti-, kohézió és kultúra között? Ahhoz, hogy a kérdésekre választ kapjunk, meg kell vizsgálnunk

¹ Nagy József nyá. alezredes, ZMNE HDI hallgató.

² Clausewitz: a háborúról, Göttinger Kiadó Veszprém, 1999, p302.

³ Clausewitz: a háborúról, Göttinger Kiadó Veszprém, 1999, p302.

ezeket az összetevőket és az egymáshoz való viszonyukat a parancsnok és a beosztott szemszögéből.

Azt már megtapasztalhattuk, hogy az élelmezési kultúra az általános kultúra része. Gondoljuk végig a tapasztalataink alapján, hogyan jelenünk meg (pl. öltözködünk és viselkedünk) egy exkluzív, és egy „középszerű” helyen. **Ugye van különbség!** Mi vagyunk és viselkedünk mindkét helyen, akkor miért vagyunk mégis mások? A válasz kézenfekvő, de ha alaposabban végiggondoljuk nem is olyan egyszerű, mert sok dolog befolyásolja. Amennyiben „kipróbáltuk”, „átéltük” mindkettőt, le fogjuk tenni a voksot valamelyik hely mellett, amellet, ahol jól érezzük magunkat. Elégedettek vagyunk a környezettel, a vendégekkel, a kiszolgálással, a gasztronómiai választékkal stb. összességében kialakul egy „összkép”. A katonai szolgálat egy másfajta közösség, de a környezet, melyben élünk hat ránk, illetve alakítani tudjuk. **Az étkezés közösségformáló erő lehet, és élnünk is kell ezzel a lehetőséggel.** Úgy gondolom, hogy ez is olyan folyamat, olyan hatás, mint a bennünket körülvevő rend és tisztaság. A körülmények arra sarkallnak, hogy olyan legyek, mint a környezetem. Jó érzés ott lenni, oda tartozni. A szép, tiszta környezet, a jó ízű és megfelelő mennyiségű étel együttesen a megelégedettség érzését kelti a katonában. Ahhoz, hogy idáig eljussunk a parancsnokok vezetésével a szakembereknek a feltételeket meg kell teremteniük. A következőkben ezt a feladatsort tervezem sorba venni.

A tápanyagszükséglet azt a tápanyagmennyiséget jelenti, amelyre a szervezetnek a zavartalan működéshez szüksége van. A tápanyagszükségletet több tényező befolyásolja. Így függ az életkortól, a szervezet állapotától, a munkavégzés mértékétől. Befolyásolja az éghajlat is, nyáron kisebb az energia igény, mint télen. Ugyancsak növeli az energia igényt, ha a munkát szabadban végezzük. A környezet miatt megnövekedett igény az alapszükségletnél 10 – 15 % - kal magasabb lehet.⁴

Az élelmezésbiztonság jelentősége, összetevői és azok jellemzői, főzés és a kiszolgálás higiénája

A főzés -, és a kiszolgálás higiénája több fontos munkafázis szakszerű és pontos betartásán keresztül valósul meg úgy, mint az **előkészítés**

⁴ Élm/6, Táplálkozásélettani, élelmiszer áruismereti kézikönyv, Zrínyi Nyomda, Budapest 1965., p38.

higiéniája, a főzőrészleg higiéniája, a tálalás, a konyhai és étkezdei dolgozók higiéniája. Ezek azok az objektív és szubjektív körülmények, inputok, melyeket betartva készül és válik fogyaszthatóvá az élelmiszer a katonáknak. A helytelenül elkészített élelmiszer enyhébb esetben az ételek ízét, minőségét rontja – ezzel kiváltva az étkezők negatív véleményét, csalódását –, súlyosabb esetben veszélyforrás, amely a katonai szervezet tagjainak egészségét veszélyeztetheti. **A táplálkozás is egy veszélyforrás?** Igen, ezért a veszélyforrások feltárása, a kockázatok elemzése meghatározó jelentőségű. A bizalom egyik záloga. Az élelmiszer eredetű megbetegedések jelentős részét a nem megfelelő anyagok felhasználása és a hibás elkészítési gyakorlat okozza. A megelőzés fontos. A legeredményesebb és a katonai szervezeteknél is bevezetett „**ellenszere**” az a belső önellenőrzési rendszer, a – **Veszély Elemzés Kritikus Szabályozási Pont – HACCP.**

A **HACCP** nemzetközileg elfogadott tevékenységek sorozata, mely az élelmiszerbiztonság megteremtésére, a lehetséges kockázatok kezelésének, értékelésének, a veszélyek megállapításának szisztematikus módszere, rendszere. Ezt a rendszert még a hatvanas években dolgozták ki az amerikai űrkutatási program, és a hadsereg közreműködésével. Céljuk volt az űrutazás időtartamára konzervált élelmiszerek biztonságos, szennyezés mentes elkészítésének és tárolásának megoldása. A munka olyan sikeres volt, hogy a nyolcvanas évek közepére az eljárás teret nyert az egész élelmiszeriparban. A **HACCP** alapelveit a **Codex Alimentarius** (1993) irányelvei tartalmazzák, melynek megfelelője a **Magyar Élelmiszerkönyv** vonatkozó fejezete. Mind az **Európai Unió Élelmiszerhigiéniai Direktívája (EU 93/43)**, mind a **Magyar Élelmiszertörvény** végrehajtási rendelete előírják a **HACCP**, illetve elemeinek alkalmazását az élelmiszer-feldolgozó tevékenység során. Az Európai Unió országaiban 1995 óta, az élelmiszer gyártók és vendéglátásban résztvevők számára is - 2002 január 1-től – kötelező, de az alkalmazása a vendéglátás és közétkeztetés területén a 2004 – es EU csatlakozási időpont után kötelező.

A Magyar Honvédség megelőzve a kötelező bevezetés határidejét, már 2002-ben bevezette nagyüzemi konyháin a HACCP rendszert⁵. A magyar élelmiszertörvény végrehajtási rendelete kimondta, hogy az élelmiszer-előállítónak veszélyelemző és elhárító rendszereket vagy ezek

⁵ Az élelmiszer biztonság (HACCP) megteremtése a Magyar Honvédségben, Kaskó Zsolt diplomamunka, Budapest, ZMNE 2007., 8. oldal.

egyes elemeit kell alkalmaznia, amelyek biztosítják az élelmiszerek közegészségügyi, étel- és ételbiztonsági megfelelőségét.⁶

A jogszabályok értelmében a parancsnokoknak a beosztottak biztonsága védelmében egyrészt **biztosítani kell** a higiénikus és biztonságos munkafolyamatot az étel- és ételbiztonsági szállítás és előállítás során. Másrészt **át kell vizsgálni az egész tevékenységsort**, hogy keletkezhetnek-e (milyen tevékenység során) olyan kémiai, fizikai, biológiai - mikrobiológiai hatású anyagok (étel- és ételbiztonsági állapotok), amelyek károsíthatják a fogyasztó egészségét. Harmadrészt **ellenőrizni kell** a veszélyek bekövetkezésének kockázatát. **Megkövetelni** a megfelelő szabályozók alkalmazását annak érdekében, hogy a lehető legkisebb mértékűre csökkenthessük a kockázatot. Az étel- és ételbiztonsági előállításával, fogyasztásra való elkészítésével, felkészítésével kapcsolatos tudományos és gyakorlati ismeretekre épülő, hatékony étel- és ételbiztonsági rendszert működtethetünk. Ennek markáns jellemzőit, – az „**étel- és ételbiztonsági lánc**” lépéseit – egyenként elemezve az ellátórendszert működtető szakemberek megállapítják az ahhoz kötődő veszélyeket és értékelik bekövetkezésük valószínűségét és súlyosságát. A tevékenységsor kritikus pontjaira hatékony szabályozó és felügyelő módszereket kell alkalmazni és működtetni.

A feladatrendszer alkalmazásának előnye az, hogy az utólagos ellenőrzés helyett a hibák megelőzését szolgálja, másrészt növeli az étel- és ételbiztonsági bizalmat és megbízhatóságot. Ezek a katonák elégedettségének legfontosabb alapjai.

Az állomány megnyerése érdekében a felszolgált étel- és ételbiztonsági kiváló minőségén túl, kiemelt figyelmet kell fordítani az étel- és ételbiztonsági-ra és a katonák egészségére. Az ellátási láncban tevékenykedő szakemberek figyelmét fel kell hívni, hogy az összes tárolási, előkészítési, főzési és szolgáltatási eljárás során ezt szem előtt kell tartania. Az anyagok előkészítése, az ételek főzése, a fogyasztásra kész ételek kezelése és felszolgálása (catering folyamat⁷) legkritikusabb tevékenységei közé tartoznak. Ezért a jó-, és gondos tervezés, kivitelezés és ellenőrzés, a feltárt hiá-

⁶ A 35/1996. (XI. 30.) FM-NM-IKIM együttes rendelet.

⁷ Catering – angol – az utasok kényelméről, étellel – itallal stb. történő ellátásáról gondoskodó szolgálat.

nyosságok megszüntetését szem előtt tartó végrehajtás elengedhetetlen az élelmiszer – biztonság szempontjából.⁸

A minőség biztosítása a következő feladatokat és célokat foglalhatja magában, annak érdekében, hogy a katonák igényeit maximálisan figyelembe vegye:

- Törekedni katonatársaink, bizalmának elnyerésére a magas színvonalú szolgáltatásainkkal.
- Törekedni arra, hogy a beszállítók a minőségi követelményeinknek és minőségpolitikánknak megfeleljenek.
- Törekedni arra, hogy a fejlődés érdekében fel kell tárnunk az élelmezésbiztonság szempontjából gyenge pontokat. Elemezni azokat, és haladéktalanul beavatkozni megszüntetésük érdekében.
- Folyamatosan elemezni az állomány igényeit (pl. étlapkészítés).
- Az új követelményeknek megfelelően folyamatosan képezni, az (önképzést megkövetelni) az ellátásban résztvevő munkatársaktól.
- Elvárni és tudatosítani az ellátó szervezet munkatársainak elhívottságát, a munkához való jó hozzáállását.
- A katonák érezzék, a parancsnok megbecsülését. Fontos, hogy az állomány lássa ezt az ellátást végző szervezet munkatársaitól is.

Miután a katonák élelmezése megbízható, garantált az élelmezésbiztonság magas szintje, nemzetközi mércével mérve is színvonalasan, az állomány igényeinek és a parancsnokok elvárásainak megfelelően működik, csak azután gondolhatunk a táplálkozáskultúra fejlesztésére. ***Mi jellemzi a táplálkozás kultúrát?*** Melyek a jellemzői és fejlesztésének milyen esélyei, lehetőségei vannak a hadseregben?

A táplálkozáskultúra és jellemzői a hadseregben

A táplálkozás az ember egyetemes, alapvető életszükséglete, amelynek kielégítése sokféle módon történhet és lehetséges. Fontos meghatározója a rendelkezésre álló és fogyasztásra alkalmas élelmiszer, étel,

⁸ Bővebb ismeretek találhatóak a HACCP egyszerűen című könyvben.

másrészt ezen anyagok élelmiszerként való elfogadása, feldolgozása, tartósítása, sütése-főzése kulturálisan meghatározott.

A táplálkozáskultúra térben és időben, koronként változott, változik. Az adott termelési viszonyoknak megfelelő, a társadalmi rétegek közt összevethető egysége az étkezés. Az étkezés az a cselekvés, amikor és ahol az ételek megjelennek. Van időpontja, vannak résztvevői, módjának elfogadott szabályai. Az ember fizikai és szellemi energiáit általában leg-
hatékonyabban rendszeres étkezéssel képes kihasználni. ***Az étkezések napi sorozatba rendeződnek, heti és évszakos ritmust, köznapi és ünnepi jelleget mutathatnak.*** A táplálkozáskultúra így szoros kapcsolatban áll egyrészt a természeti környezettel, a gazdasággal, a vallásossággal, másrészt az egész életmóddal, a társadalmi kapcsolatokkal, az ünneplés módjával és a hitvilággal stb.

Amikor magyar táplálkozáskultúráról beszélünk, akkor egy differenciált, több dologtól, így a lakhelytől is függő szokásrendről van szó, amely több évszázados változáson, fejlődésen ment át. Kialakulásában és változásában meghatározó volt a paraszti életmódot folytató falusi, mezővárosi, közép-, és felső rétegek étkezési szokása. A termelőerők olyan fejlettségi szintje, amikor a szokásjog „***átjárhatóvá***” vált.

Az élelmiszerválasztás szerkezete mindenkor fontos jellemzője a táplálkozáskultúrának. Az ételállomány a történelem során jelentősen átalakult. Az ételújdonosságok sorozatosan a középosztály táplálkozáskultúrájából érkeztek. A táplálkozásszerkezet meghatározó összetevői az élelmiszerválaszték, az ételkészítési módok, az étkezések napi rendje és ételsora, a mindennapok és ünnepek hierarchiája, a táplálkozás ritmusát bőjtő előírásokkal szabályozó központi irányítás és az asztali etikett alakulása. ***Ma a magyar táplálkozáskultúra társadalmi kiegyenlítődés felé mutat,*** Az 1970-es évek körül új időszak nyitánya kezdődik a magyar táplálkozáskultúrában, amelynek kibontakozását még ki kell várnunk.⁹ A hagyomány egyes vidékeken tovább él, vannak területi sajátosságok mind a recepturában, mind az étkezési szokásjogban. Ma is a család az, amely ezeket megőrzi. A rohanó életmód, a gyorséttermek elterjedése, a „***sem-mire sincs idő***” korszaka, valamint az, hogy megszűntek, illetve egyre kevesebb az együtt élő „***többszereplős család***” az étkezési kultúrára negatívan hatnak.

⁹ <http://vmek.oszk.hu/02100/02152/html/04/239.html>(Magyar Néprajz)

A negatív hatások és életmódbeli változások ellenére a magyar gasztronómia, a „*hungarikumok*” tovább élnek és az ételmezei kultúra megőrizve hagyományait fejlődik. *Terjed az egészséges életmód, az új élelmiszerek, a zöldségek és gyümölcsök fogyasztása.* A nagy anyagsere betegségek megelőzését a társadalom jelentős része fontosnak tartja. Az oktatásban és nevelésben már óvodás kortól kezdve felhívják a figyelmet ezekre a problémákra és segítséget adnak a megelőzésben.

A honvédség a társadalom része, ezért ebben a szervezetben is hatnak a társadalomban bekövetkezett változások, illetve a katonák alap szocializációja a társadalom által determinált. *Ennek az időszaknak vagyunk részesei ma a honvédségben.* A hétköznapi un. „*tömegétkeztetés*” résztvevőiként, amely a „*bölcsödétől az idősothoni ellátásig*” elkíséri a mai korosztályokat. A tömegétkeztetés – közétkeztetés előnyeit és hátrányait, negatív élményeit ismerjük. Ez nagy előny! Az előnyöket ki kell kihasználni. Ez az étkezés alapján szakemberek által tervezett körülmények között folyt és folyik. Az anyagi keretek bővülésével a minősége, mind az éttermi, mind az ételminőség tekintetében javítható.

A Magyar Honvédség ételmezei ellátására hatnak egyrészt a társadalomban tapasztalható ételmezei – szakmai kihívások, mind az állomány szocializációjából következő fogyasztói elvárások, mind a parancsnoki – szakmai célok. A parancsnokoknak arra kell törekedni, hogy ismerjék meg az ételmezei biztonsági feladatokat, alárendeltjeik elvárásait és ezek alapján szakemberek bevonásával alakítsanak ki programot az ételmezei biztonság szem előtt tartása mellett a katonák kiszolgálására úgy, hogy ériék el az állomány elégedettségét és fejlesszék, ételmezei kultúrájukat. *A katonák ellátásának javítására kell a tapasztalatokat felhasználni.* A keretek adottak. Van egy szervezett embercsoport, van egy állandó időpont, egy állandó program (étkezés), egy egységes irányítás, egy akarat és egy cél.

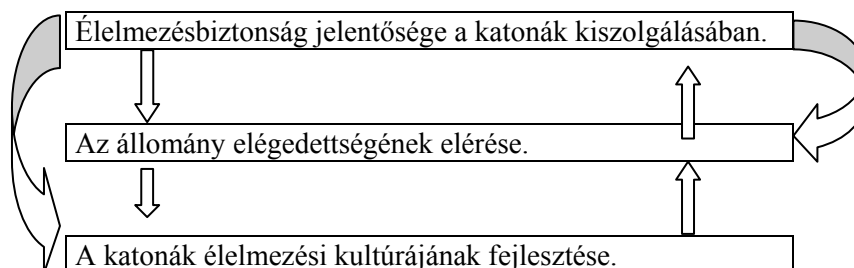
A parancsnokoknak ki kell használniuk ebben az esetben is a vezetést, mint eszközt, „*amelynek lényege, az emberek meghatározott feladata – végrehajtásra történő aktivizálása, a szubjektív emberi törekvések és az objektív cél összhangjának megteremtése útján*”¹⁰. A cél *hármás,* egyrészt biztosítani az alárendelt ételmezei az *ételmezei biztonság* betartásával a HACCP kontrolljával (objektív cél). Másrészt az

¹⁰ Vezetői elképzelések és gyakorlatok, Új Honvédségi Szemle, 1998, 11. szám, 36. oldal.

állomány igényeinek biztosításával **elégedettséget elérni** és közben a katonák **élelmezéskultúráját** fejleszteni (szubjektív cél). Mindhárom cél megvalósítható és meg is kell valósítani, mert szorosan összefüggnek egymással. A feladatrendszer az élelmezésbiztonság megteremtésével és magas színvonalon való megtartásával kezdődik.

A minőség és a változatos, ízletes étrend következtében kialakul az állomány elégedettsége. A katonák élelmezési kultúrája fejlesztésének alapja a táplálkozáskultúra és az élelmiszerfogyasztás szerkezete.

A hármas cél összefüggésének ábrázolása:



Ennek betartatása is a parancsnok **„kezében”** van. A hármas cél összhangjának kialakulását követően az összetevők nemcsak hierarchikusan, a kialakulás sorrendiségében, hanem **„önálló”** létezésükben is hatnak egymásra. ***A parancsnoki munkában nemcsak meg kell teremteni a rendszer hatékony működtetésének feltételeit, hanem ki is kell használni a rendszer összetevőinek egymást erősítő hatását.***

Felhasznált irodalom:

1. **Clauzewitz:** a háborúról, Göttinger Kiadó Veszprém, 1999, p302.
2. Élm/6, Táplálkozásélettani, élelmiszer áruismereti kézikönyv, Zrínyi Nyomda, Budapest 1965., p38.
3. Az élelmiszer biztonság (HACCP) megteremtése a Magyar Honvédségben, Kaskó Zsolt diplomamunka, Budapest, ZMNE 2007., 8. oldal.
4. A 35/1996. (XI. 30.) FM-NM-İKIM együttes rendelet. CD jogtár, Magyar Hivatalos Közlönykiadó Kft, 2006/12. szám.
5. <http://vmek.oszk.hu/02100/02152/html/04/239.html>(Magyar Néprajz).

6. Vezetői elképzelések és gyakorlatok, Új Honvédségi Szemle, 1998. 11. szám, 36. oldal.
7. **Báthy Sándor:** Logisztikai vezetésről idézőjelben, Katonai logisztika, 2002. 2. szám, 3-10. oldal.
8. **Angyal Ádám:** A vezetésről katonai szemmel, Vezetéstudomány, 1991. 12. szám, 29-33. oldal.
9. Ált/23. A Magyar Honvédség Szolgálati Szabályzata, 2007.